



Europäisches Patentamt
European Patent Office
Office européen des brevets



(11) **EP 1 527 697 A1**

(12) **EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG**

(43) Veröffentlichungstag:
04.05.2005 Patentblatt 2005/18

(51) Int Cl.7: **A23G 3/02**, A23G 9/00,
A23G 9/02, A23G 9/28,
A23L 1/187, A23L 1/00,
A23P 1/12

(21) Anmeldenummer: **04016173.9**

(22) Anmeldetag: **09.07.2004**

(84) Benannte Vertragsstaaten:
**AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR
HU IE IT LI LU MC NL PL PT RO SE SI SK TR**
Benannte Erstreckungsstaaten:
AL HR LT LV MK

(72) Erfinder:
• **Holt, Johannes**
31600 Uchte (DE)
• **Urban, Thomas**
33604 Bielefeld (DE)

(30) Priorität: **31.10.2003 DE 10350976**

(74) Vertreter: **Meyer, Gerd**
Meyer & Möbitz
Rechtsanwälte
Lutterstrasse 14
33617 Bielefeld (DE)

(71) Anmelder: **Dr. AUGUST OETKER**
NAHRUNGSMITTEL KG
33617 Bielefeld (DE)

(54) **Dessert im Becher**

(57) Die vorliegende Erfindung betrifft ein Dessert, das dadurch gekennzeichnet ist, daß es sichtbare Flecken in Form mindestens eines anderen Nahrungsmittels als der Grundcreme aufweist.

EP 1 527 697 A1

Beschreibung

[0001] Die Aufgabe der vorliegenden Erfindung besteht darin, ein Dessert zu schaffen, das aufgrund seiner attraktiven Optik verbunden mit optimaler Geschmackskombination Neugierde und Kaufanreize weckt, wobei der sensorische Genuß den Verbraucherwünschen entspricht. Bisher im Markt befindliche Produkte sind einphasig oder mehrphasig, wobei sie horizontal oder vertikal im Becher geschichtet sind. Eine vertikale durchgehende, spiralförmige Dosierung bzw. Schichtung ist ebenfalls bekannt.

[0002] Durch die erfindungsgemäße neuartige Dosiertechnik wird den Bedürfnissen des Endverbrauchers stärker Rechnung getragen. Man kann optische und geschmackliche Reize durch entsprechende mehrphasige Produktkombinationen optimal gestalten, wobei natürlich physikalische Gegebenheiten und Voraussetzungen bei der Gestaltung der Rezepturen für die einzelnen Produktphasen zu berücksichtigen sind. Dieses sind insbesondere das Fließverhalten der einzelnen Phasen sowie das Diffusionsverhalten der einzelnen Inhaltsstoffe. Beliebte Produktkombinationen sind z.B. Schokoladenpudding mit Vanillecreme oder Vanillepudding mit Schokoladencreme oder mit einer fruchtigen Produktphase.

[0003] Aufgabe der vorliegenden Erfindung ist es somit, ein industriell gefertigtes Fertigdessert zu schaffen, welches aufgrund seiner Optik das Kaufinteresse der Verbraucher weckt.

[0004] Die Lösung der vorstehenden Aufgabe geschieht durch den kennzeichnenden Teil des Anspruchs 1. Weitere Ausführungsformen ergeben sich aus den Unteransprüchen.

[0005] Das erfindungsgemäße Dessert weist sichtbare Flecken bzw. Einlagen in Form mindestens eines anderen Nahrungsmittels als der Grundcreme auf. Sinnvollerweise sollten diese anderen Lebensmittel andersfarbig sein, wobei ein geschmacklicher Unterschied neben dem Sehgenuß auch den Eßgenuß steigert. Die durch die unterschiedlichen Lebensmittel entstandenen Flecken können jedwede geometrische Form aufweisen. Vorzugsweise wird angestrebt, daß die Flecken kreisförmig sind, wobei allerdings auch unregelmäßige Fleckenformen möglich sind. Vorzugsweise muß darauf geachtet werden, daß die Produktphasen gleiche Viskositäten aufweisen. Es ist aber auch möglich, mit Produktphasen unterschiedlicher Viskosität das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Die Viskositäten der einzelnen Produktphasen sollten bei der Dosierung vorzugsweise zwischen 5.000 bis 80.000 cps liegen (Bestimmung mit Brookfield DV-I, Temp. 20°C, Spindel 4, U/Min. 5). Die Trockenmasse der einzelnen Gewichtsphasen sollte über 14 Gew.-% liegen. Es hat sich des weiteren herausgestellt, daß der vorteilhafte pH-Wert der einzelnen Phasen zwischen 3,0 bis 7,2 anzusiedeln ist. Als Dosiertemperatur wird vorgeschlagen, die Abfüllung bei Temperaturen zwischen 10 bis 35 °C vorzunehmen.

[0006] Die Herstellung des erfindungsgemäßen Desserts geschieht durch Einschaltung eines Mehrstoffdosiers, welcher mindestens zwei Auslaufdüsen aufweist, wobei mindestens ein Produktstrom getaktet dosiert wird. Die Abfüllung des erfindungsgemäßen Desserts kann auf zwei Arten geschehen.

[0007] Bei der ersten Art werden die Behältnisse vor dem Befüllen so angehoben, daß die Fülldüsen nahe am Becherboden sind und mit dem steigenden Füllspiegel abgesenkt und während des Absenkens in den getakteten Dosierpausen um unterschiedliche vorherbestimmte Gradzahlen gedreht werden, damit eine sichtbare Fleckenverteilung erreicht wird.

[0008] Bei der zweiten Abfüllart wird vorgeschlagen, daß statt des Bechers das Dosierorgan mit mindestens zwei Fülldüsen in das zu befüllende Behältnis abgesenkt, während der Befüllung angehoben und während der getakteten Befüllung in den Taktpausen um unterschiedliche vorherbestimmte Gradzahlen gedreht wird.

Patentansprüche

1. Desserts, insbesondere Puddinge oder Cremespeisen, die auch belüftet sein können, **dadurch gekennzeichnet, daß** es sichtbare Flecken in Form mindestens eines anderen Nahrungsmittels als der Grundcreme aufweist.
2. Dessert nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, daß** das oder die anderen Nahrungsmittel andersfarbig und geschmacklich unterschiedlich zur Grundcreme sind.
3. Dessert nach Anspruch 1 und Anspruch 2, **dadurch gekennzeichnet, daß** die Flecken kreisförmig sind.
4. Dessert nach Anspruch 1 und Anspruch 2, **dadurch gekennzeichnet, daß** die Flecken eine unregelmäßige Form aufweisen.
5. Dessert nach Anspruch 1 und einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, daß** die Produktphasen gleiche Viskositäten haben.
6. Dessert nach Anspruch 1 und einem der Ansprüche 2, 3 und 4, **dadurch gekennzeichnet, daß** die Produktphasen unterschiedliche Viskositäten haben.
7. Dessert nach Anspruch 1 und einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, daß** die Viskositäten der Produktphasen vorzugsweise zwischen 5.000 bis 80.000 cps beim Dosieren liegen.
8. Dessert nach Anspruch 1 und einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, daß** die Trockenmasse der Produkte über 14 %

liegt.

9. Dessert nach Anspruch 1 und einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, daß** die Produktphasen unterschiedliche Geschmacksnuancen aufweisen. 5
10. Dessert nach Anspruch 1 und einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, daß** der pH-Wert der einzelnen Phasen zwischen 3,0 und 7,2 liegt. 10
11. Dessert nach Anspruch 1 und einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, daß** die Dosiertemperaturen der Produktphasen zwischen 10 und 35 °C liegen. 15
12. Verfahren zur Herstellung eines Desserts, **dadurch gekennzeichnet, daß** der Mehrstoffdoseur mindestens zwei Auslaufdüsen aufweist und mindestens ein Produktstrom getaktet dosiert wird. 20
13. Verfahren zur Herstellung eines Desserts nach Anspruch 12, **dadurch gekennzeichnet, daß** bei jeder Dosiertaktung kreisrunde oder unregelmäßige, sichtbare Flecken entstehen. 25
14. Verfahren zur Herstellung eines Desserts nach Anspruch 12 und Anspruch 13, **dadurch gekennzeichnet, daß** die Behältnisse vor dem Befüllen so angehoben werden, daß die Fülldüsen nahe am Becherboden sind und mit dem steigenden Füllspiegel abgesenkt und während des Absenkens in den getakteten Dosierpausen um unterschiedliche Gradzahlen gedreht werden. 30
35
15. Verfahren zur Herstellung eines Desserts nach Anspruch 12 und 13, **dadurch gekennzeichnet, daß** statt des Bechers das Dosierorgan mit mindestens zwei Fülldüsen in das zu befüllende Behältnis abgesenkt, angehoben und während der getakteten Befüllung in den Taktpausen in unterschiedlichen Gradzahlen gedreht wird. 40

45

50

55



EINSCHLÄGIGE DOKUMENTE			
Kategorie	Kennzeichnung des Dokuments mit Angabe, soweit erforderlich, der maßgeblichen Teile	Betrifft Anspruch	KLASSIFIKATION DER ANMELDUNG (Int.Cl.7)
X	US 2 722 177 A (ROUTH ALMOND C) 1. November 1955 (1955-11-01) * Spalte 3, Zeile 59 - Spalte 4, Zeile 33; Anspruch 1; Abbildung 3 * -----	1-4,6, 12,13	A23G3/02 A23G9/00 A23G9/02 A23G9/28 A23L1/187
X	US 2 313 060 A (FRIEDMAN AARON) 9. März 1943 (1943-03-09) * Seite 2, Zeile 20 - Seite 4, Zeile 6; Abbildungen * -----	1-5,12, 13	A23L1/00 A23P1/12
X	EP 0 615 692 A (SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A) 21. September 1994 (1994-09-21) * Spalte 2, Zeile 34 - Spalte 3, Zeile 15; Abbildungen 1,2 * -----	1,2,9,11	
X	EP 0 781 510 A (SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A) 2. Juli 1997 (1997-07-02) * Spalte 2, Zeile 52 - Spalte 3, Zeile 22; Beispiele * -----	1-4,11	
X	US 2 576 842 A (LEHNER EDWIN C) 27. November 1951 (1951-11-27) * Spalte 3, Zeile 9 - Zeile 70 * -----	1,2,4	RECHERCHIERTE SACHGEBIETE (Int.Cl.7) A23G A23L A23P
X	EP 0 811 324 A (SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A) 10. Dezember 1997 (1997-12-10) * Spalte 1, Zeile 30 - Zeile 39 * * Spalte 2, Zeile 7 - Zeile 16 * -----	1-4	
X	US 2 969 285 A (COOK L. RUSSELL) 24. Januar 1961 (1961-01-24) * Spalte 1, Zeile 15 - Zeile 41 * * Spalte 3, Zeile 27 - Zeile 32 * -----	1	
Der vorliegende Recherchenbericht wurde für alle Patentansprüche erstellt			
Recherchenort München		Abschlußdatum der Recherche 27. Januar 2005	Prüfer Gaiser, M
KATEGORIE DER GENANNTEN DOKUMENTE X : von besonderer Bedeutung allein betrachtet Y : von besonderer Bedeutung in Verbindung mit einer anderen Veröffentlichung derselben Kategorie A : technologischer Hintergrund O : nichtschriftliche Offenbarung P : Zwischenliteratur		T : der Erfindung zugrunde liegende Theorien oder Grundsätze E : älteres Patentdokument, das jedoch erst am oder nach dem Anmeldedatum veröffentlicht worden ist D : in der Anmeldung angeführtes Dokument L : aus anderen Gründen angeführtes Dokument & : Mitglied der gleichen Patentfamilie, übereinstimmendes Dokument	

1
EPO FORM 1503 03.82 (P/04C03)

**ANHANG ZUM EUROPÄISCHEN RECHERCHENBERICHT
 ÜBER DIE EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG NR.**

EP 04 01 6173

In diesem Anhang sind die Mitglieder der Patentfamilien der im obengenannten europäischen Recherchenbericht angeführten Patentdokumente angegeben.

Die Angaben über die Familienmitglieder entsprechen dem Stand der Datei des Europäischen Patentamts am
 Diese Angaben dienen nur zur Unterrichtung und erfolgen ohne Gewähr.

27-01-2005

Im Recherchenbericht angeführtes Patentdokument		Datum der Veröffentlichung	Mitglied(er) der Patentfamilie	Datum der Veröffentlichung
US 2722177	A	01-11-1955	KEINE	

US 2313060	A	09-03-1943	KEINE	

EP 0615692	A	21-09-1994	HK 1006512 A1	05-03-1999
			EP 0615692 A1	21-09-1994
			AT 142429 T	15-09-1996
			AU 672855 B2	17-10-1996
			AU 5509594 A	22-09-1994
			BR 9401201 A	18-10-1994
			CA 2116942 A1	19-09-1994
			CN 1094897 A ,B	16-11-1994
			DE 69304676 D1	17-10-1996
			DE 69304676 T2	23-01-1997
			DK 615692 T3	24-02-1997
			ES 2092710 T3	01-12-1996
			GR 3021827 T3	28-02-1997
			JP 3597557 B2	08-12-2004
			JP 6303913 A	01-11-1994
			US 6231902 B1	15-05-2001
			US 2001007692 A1	12-07-2001
			US 5820913 A	13-10-1998
			ZA 9401278 A	30-09-1994

EP 0781510	A	02-07-1997	GB 2306290 A	07-05-1997
			AU 717892 B2	06-04-2000
			AU 7046596 A	08-05-1997
			BR 9605390 A	28-07-1998
			CA 2189267 A1	01-05-1997
			CN 1161152 A ,B	08-10-1997
			CZ 9603188 A3	14-05-1997
			EP 0781510 A1	02-07-1997
			GB 2306291 A	07-05-1997
			HU 9602998 A2	28-08-1997
			IN 182485 A1	17-04-1999
			JP 9163935 A	24-06-1997
			NZ 299633 A	24-06-1997
			SG 83653 A1	16-10-2001
			TR 970411 A2	21-05-1997
			US 5879731 A	09-03-1999
			ZA 9609141 A	30-04-1998
			RU 2201097 C2	27-03-2003

US 2576842	A	27-11-1951	KEINE	

EP 0811324	A	10-12-1997	EP 0811324 A1	10-12-1997

EPO FORM P0481

Für nähere Einzelheiten zu diesem Anhang : siehe Amtsblatt des Europäischen Patentamts, Nr.12/82

**ANHANG ZUM EUROPÄISCHEN RECHERCHENBERICHT
 ÜBER DIE EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG NR.**

EP 04 01 6173

In diesem Anhang sind die Mitglieder der Patentfamilien der im obengenannten europäischen Recherchenbericht angeführten Patentdokumente angegeben.

Die Angaben über die Familienmitglieder entsprechen dem Stand der Datei des Europäischen Patentamts am
 Diese Angaben dienen nur zur Unterrichtung und erfolgen ohne Gewähr.

27-01-2005

Im Recherchenbericht angeführtes Patentdokument	Datum der Veröffentlichung	Mitglied(er) der Patentfamilie	Datum der Veröffentlichung
EP 0811324 A		AT 227512 T	15-11-2002
		AU 732324 B2	12-04-2001
		AU 2477897 A	11-12-1997
		BR 9703497 A	06-04-1999
		CA 2206834 A1	07-12-1997
		CN 1171202 A ,B	28-01-1998
		DE 69624794 D1	19-12-2002
		DE 69624794 T2	03-04-2003
		DK 811324 T3	10-03-2003
		ES 2185743 T3	01-05-2003
		JP 10052228 A	24-02-1998
		NO 972310 A	08-12-1997
		NZ 314969 A	28-05-1999
		RU 2193329 C2	27-11-2002
		US 6193494 B1	27-02-2001
		ZA 9704290 A	16-11-1998

US 2969285 A	24-01-1961	KEINE	

EPC FORM P0461

Für nähere Einzelheiten zu diesem Anhang : siehe Amtsblatt des Europäischen Patentamts, Nr.12/82